Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657

MATCHBOOK WINES

Syrah 2013

20,35$
* Prix de détail suggéré

	Frais de service	0,00$
	Code produit	14354192
	Prix licencié	17.66$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Sous-région	Yolo, Dunnigan Hills
	Cépage(s)	Syrah 87 %
	Cépage(s)	Petit Verdot 8 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 5 %
	Pourcentage d'alcool	13.9%
	Couleur	Rouge
	PH	3.84



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Pourquoi avoir choisi le nom Matchbook, qui signifie carton d'allumettes? John Giguiere a grandi sur une ferme à la fin des années 1950 et au début des années 1960, et il était alors un pyromane invétéré, qui mettait le feu à toutes sortes de choses, dont le champ de blé de son père. Sa fascination envers les cartons d'allumettes a fini par passer, mais il conserve encore de bons souvenirs du pouvoir qu'ils recèlent.

NOTES DE DÉGUSTATION

Les arômes de cerise, de vanille, de chêne grillé et de terre sont soutenus par un léger soupçon de prune et de truffe. Les saveurs juteuses de mûre de Boysen et de moka sont étayées par des tanins enrobés et des notes de poudre de cacao. Cette syrah charpentée dévoile une texture veloutée ainsi qu'une finale douce et épicée. Elle accompagne les viandes braisées ou grillées, ou même des côtes levées badigeonnées de votre sauce préférée.

NOTES SUR LE PRODUIT

La syrah (93 %) en provenance du vignoble Matchbook situé à Dunningan Hills et le cabernet sauvignon (7 %) issu des vignobles Sweetwater Land et Cattle situés à Chalk Hill sont culltivés selon des méthodes agricoles durables et les raisins ont été vendangés de nuit.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins ont été délicatement foulés et ont fermenté dans de petites cuves en acier inoxydable thermorégulées. Des levures spécialement sélectionnées ont été utilisées dans une proportion de 60 % dans le but d'optimiser l'extraction de la couleur et des saveurs sans obtenir de tanins durs. Des levures indigènes ont été utilisées pour le reste du moût (40 %) afin d'apporter plus de complexité et de richesse.

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1868
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval, Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montérégie, Estrie & Centre du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal